

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet
Vegetarische Balletjes

1 Rode ui

125 Gram Gemengde sla

1 Limoen

12 Gram Sumak

2 Snoep Komkommers

200 Gram Hummus kant-en-klaar
of zelf-bereid

 2 PORTIES

 10 MIN

 GEMAKKELIJK

Sappige vegetarische balletjes, verse groenten en romige groene hummus. Dit recept is heerlijk plantaardig genieten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de Balletjes

Pel en halveer de ui en snijd de helften in dunne partjes of halve ringen. Besprenkel ze royaal met limoensap en laat ze even marineren. Bak vervolgens de Vegan Balletjes zoals de instructie op de verpakking

2. Serveren en Eet Smakelijk!

Snijd de komkommers in plakjes. Schep een dikke laag hummus op een bord. Verdeel daarboven wat veldsla en leg vervolgens de vegan ballen erop. Garneer met plakjes komkommer, rode ui, munt en bestrooi met za-atar.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**